

へ論 文（民俗学）へ

日本磯漁伝統の研究 [XIII]

―磯漁民（見突き漁民）の漁撈伝承研究―

田 邊 悟

要 旨

拙稿『日本磯漁伝統の研究』―磯漁民（見突き漁民）の漁撈伝承研究―は、本誌関連にこれまで十二回にわたり継続して連載してきた。また、同様の調査・研究報告は他誌にもあわせて発表してきたが、その主要な研究目的は、わが国におけるアワビ採取とそれにかかわる漁撈習俗、民俗文化の解明についてである。

一般に蟹^{あま}人（海人・海士・海女）とよばれてきた裸潜水漁撈者によるアワビ採取は広く知られているところであるが、アワビ採取は裸潜水漁撈によってのみおこなわれてきたのではなく、あわせて磯浜地帯で磯漁（見突き漁撈）によっても伝統的におこなわれてきた。

したがって、この種の漁撈民俗や習俗、あるいは、わが国民と海とのかかわりのある基層文化を明らかにしていくためには、両方の研究が互いあひななければ片手おちになる。

筆者はこれまでに『日本蟹^{あま}人伝統の研究』や『近世日本蟹^{あま}人伝統の研究』・『海女』・『相州の海士』・『伊豆相模の民具』などの著作をおして、この方面の研究成果を明らかにしてきた。したがって本誌関連の調査・研究とあわせて研究目的を達成することになる。

キーワード

磯漁 見突き漁 アワビ ノゾキメガネ ミズメガネ 磯漁呼称 漁撈文化 漁撈伝承

目次

(1) 研究目的 (承前)

(2) 磯漁の伝統的存在形態に関する実証的調査と研究の「まとめ」

(一) 磯漁伝統の構造・「まとめ」にかえて

(二) ガラス導入以前の一事例

(三) 研究の展望と結論にむけて

— 残された今後の課題 —

(1) 研究目的（承前）

わが国における海村文化の伝統は、海人（海士・海女に代表される）の影響を大きくうけているとともに、磯浜海岸をはじめとする海浜で、裸潜水漁撈者（海士・海女）とは別の根付漁撈をおこなってきた見突き（視突）漁撈民（磯漁民）のアワビ採取をはじめとする魚貝藻（魚介）類の捕採にたずさわってきた人々の影響を大きくうけている。

すなわち、アワビ等の貝類やワカメ等の藻類は、一般にアマ（蟹人^{あま}―海士・海女）とよばれてきた裸潜水漁撈者によつてのみ採取されてきたのではない。したがって、裸潜水漁撈者とは別にアワビ採取をおこなってきた漁撈民の漁撈方法や習俗についても調査、研究がおこなわれなければ、わが国民とアワビをはじめとする魚貝藻類捕採の伝統文化とのかかわりの全貌を明らかにすることはできない。

その漁撈民というのが「見突き漁撈民」（磯漁民）であり、「磯漁」なのである。

しかし、この方面の研究は今日まで断片的で研究素材の調査の段階にとどまり、系統的な研究にまで至っていないのが実状である。

それ故、本研究は、日本の全国的な視野にたち、文化人類学的（含民俗学的）な調査方法により、統一的な調査を実施することにより研究を推進し、完成させようとするものである。

またあわせて伝統的な漁撈用具と漁撈伝承をたよりに、見突き漁撈民（磯漁民）に代表される漁民の調査、研究をおこなうことにより、これらの人々の移動（移住）の足どりをとらえ、わが国における海村文化（沿岸文化・磯

漁文化)の伝統的な側面と源流を明らかにすることを目的としている。

さらに、全国各地域との比較をおこなうことにより、わが国における海村文化の伝統的な側面と源流をより一層明確にすることを目的としている。

こうした研究により、わが国でアワビ採取をおこなってきた漁撈民の伝統が裸潜水漁撈者(海士・海女)とあわせて、はじめてその実態と史的背景を明らかにすることができ、実証的な研究になる。

(2)磯漁の伝統的存在形態に関する実証的調査と研究の「まとめ」

(一) 磯漁伝統の構造・

「まとめ」にかえて

これまで本稿において継続して十二回にわたり「磯漁の伝統的存在形態に関する調査と研究」に関して、全国各地十九地域についてみてきた。

筆者が本稿以外に発表した「磯漁の伝統的存在形態に関する調査と研究」が九地域あるので、二十八地域について発表した事例が本稿の実証的な根幹となる。

さらに、第三表において示したように、「筆者がこれまで調査を実施したが、未発表の調査結果」が二十一地域あるので合計四十九地域の調査を実施したことになる。

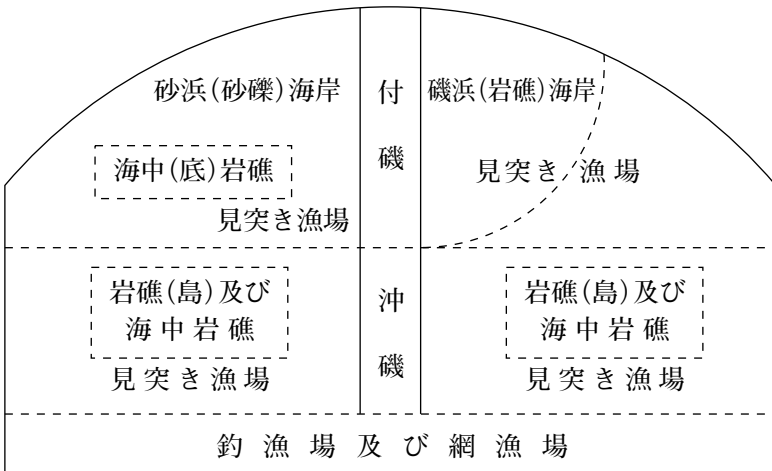
なお、本稿に関連した研究は今後も継続調査を予定している
るので、さらに広範囲の地域における事例を示すことが可能
となるが、ここでは一応これまでの調査結果を「まとめ」て
おきたい。

まず最初に「磯漁の構造」について述べておきたい。「磯
漁の構造」は大きく二つに分類することができる。その第一
は「漁場としての構造」であり、第二は「漁撈方法としての
構造」である。

まず、第一の「漁場としての構造」についてみると、第一
図の「概念図」に示したように、わが国の海岸は磯浜（岩礁）
海岸と砂浜（砂礫）海岸に分けることができる。このうちの
磯浜海岸は海岸が海中の岩礁と一帯になっている「付磯」と、
それにつづく潮間帯から沖に向って連続あるいは断続的に点
在する磯場があり、さらに水深のある「沖磯」に続いて漁場
を形成している場所がある。

こうした地形は山が海にせまり、陸地は断崖を形成してい
ることが多い。また、溺谷やリアス式の海岸に多くみられる。

海岸（海浜地）



第一図 磯漁(見突き漁)の漁場構造(概念図)

そして「沖磯」には岩礁（島）があつたり、周辺の海中（海底）には岩礁あるいは転石が広がるなどして漁場が形成されている。

ようするに、海岸の「付磯」は渚そのものが岩礁性の海岸地形で、磯付きであり、その周辺に断続的に点在する岩礁があつたり、連続した岩礁があつて漁場を形成している。

また、「沖磯」の漁場には二種類あり、その一つは水深のある場所の海底にある磯で、この場合は岸辺が砂浜（砂礫）海岸の場合もありうる。このことについては後で詳述する。もう一つは、岸からはなれた沖の岩礁やその周辺にある磯で、大きなものは「島」の名のつく周辺の岩で漁場を形成しているところである。

こうした岩礁性の海岸にはアワビ・サザエをはじめとする貝類、ワカメ・テングサなどの藻類の他、メバル・カサゴ・アイナメ・クロダイなどをはじめとする磯魚が多い。また、タコ・イセエビ・ウニなども多く、よい漁場となっている。さらに、岩礁性の海岸の海中にも「ママ」などと呼ばれる砂地が広がっている場所などがあり、こうした漁場にはヒラメなどが生息しているため七目網や磯立網が使用できる網漁場でもある。

他方、わが国には砂浜（砂礫）海岸も多く、遠浅の海や渚近くの潮間帯では海中に簀を立てておき、満潮のとき、これに入った魚が干潮になると逃げられなくなってしまう「簀立」をおこなつたり、潮干刈りをおこなつたりしてきた。

また、海が荒れた日や翌日などには海藻（ワカメ・カジメ・テングサ・ホンダワラなど）が流れつくので、それを拾うと共に、田畑の肥料にするために流れついた海藻を拾うことなどをおこなつてきた。

あわせて、砂浜（砂礫）海岸地帯にも、海底（海中）に岩礁が点在している場所が岸近くや沖にもある場合があ

り、その場所が漁場になっている場合の事例もある。同様に、岸近くや沖の転石地帯に、ワカメをはじめ、藻類が繁茂していたり、それらの海藻を餌とするアワビ・サザエ等の貝類が生息し、漁場を形成していることもある。

このように、磯漁の漁場構造（構図）は、付磯の磯浜（岩礁）海岸だけにとどまらず、砂浜（砂礫・砂利）海岸にもあり、その一事例を掲げるならば、神奈川県の三浦半島（下浦海岸したうら）をあげることができる。

三浦半島は小さな半島にすぎないが、その海岸線は複雑で変化に富み、わが国における海岸地形のすべてをもつ縮図ともいえる半島である。したがって磯浜海岸あり、砂浜海岸あり、溺谷あり、干潟ありで、ないのは典型的なリアス式海岸ぐらいなものである。

こうした海岸地形のうち、下浦海岸は南北にわたる長汀で、三浦市側の南下浦（旧上宮田村・旧菊名村・旧金田村の三村）と横須賀市側の北下浦（旧津久井村・旧長沢村・旧野比村の三村）あたり一帯の海岸は、渚を一見すると砂浜海岸のように見えるが、海底（海中）には見えないけれど岩礁が多く、一般に地元の人々は「根ね」とよんでいる。また、海中（沖磯）にあり、海面上に出ていて目視できる岩礁を「磯」と呼んでいる。上述の両方をあわせて「磯根」ともいう。

この下浦海岸の旧長沢村では、以前、海底の砂利に「オンバワカメ」^{注(1)}とよばれる五月から六月の麦刈りの頃に生育するワカメ採取がおこなわれたり、春の彼岸頃になるとヒガンフグが産卵のために渚に集まってくるので、夜間に松明たいまつを焚いて「フグトボシ」とよばれる徒歩による漁もおこなわれてきた。

第二にみるのは、「漁撈方法としての構造」である。

第一図の「概念図」で示したように、今日、磯漁は一般に「見突き漁」と呼ばれているが、これは「ガラスメガ

ネ」が導入されて以後、水産行政における全国的な統一の用語として使用されるようになった結果で、それ以前は後に詳述するように全国各地で伝統的にいろいろ呼ばれてきたのである。

したがって、「見突き」という漁法と表記しても「突き漁」だけをおこなうのではなく、「海藻を竹棹（竿）にからげて採取したり、鎌で刈り取ったりするほか、ナマコやサザエをたもめ攪網で掬い取ったり、イセエビやタコを捕獲するの

のに網が使われることもある。したがって「見突き漁」とは磯漁全般の呼称にあたるのであり、裸潜水漁、釣漁、網漁と区別しての付磯・沖磯での磯漁全般をさしているのである。

その磯漁は「徒」かち（徒歩）かちあゆみでおこなう場合と「磯船」を使用して出かける場合とがある。徒歩での捕採は「磯物取り」にはじまり、その伝統は「漁」すなどりであり「漁撈」以前の「採集」あるいは「採取」の延長ともいえる長い歴史を今日に伝えている。

その始源的な漁は、岩海苔やハバノリなどの海藻（草）採取や、「磯あさり」によるトコブシ・ウニ・タコその他の有用であり、食用になるものであるならば、ありとあらゆるものを採取するが、漁場が干潮であればあるほど沖へ進出することができるので、大潮の日時を見はからって出漁することが多い。

また、風雨が強く、海が荒れると海藻（草）をはじめ、寄り物が多いので、こうした日や翌日など、渚での漁や採集（取）は見のがせない。

かつて海浜の村々は、燃料に恵まれないことも多く、背後地の農村や山村と物々交換で燃料を確保していたことも多かった。したがって、流木を探して燃料のたしにすることもあったので、最初の発見者が先取特権をもつことができる決まりも村々には伝えられてきたのである。例えば、徒で渚をめぐり、流木を見つけた時には、その上に

石を乗せておくことにより所有権が生じるといった標示になった。

「漁場の構造」の項で述べた通り、徒歩による漁撈や採集（取）の漁場は磯浜海岸であれ、砂浜海岸であれ、「付磯」に限られる。

これに対して、磯船で出かけることができる磯漁は「沖磯」までも出漁できるため、より広範囲での漁撈活動がおこなわれるため、捕採対象物の種類もより豊富である。したがって専門性も高まる。

徒歩による磯物取りでは、ハコメガネが普及する以前、油（種類不明）を竹筒や小さなビンに入れて腰に吊し、棒のようなもので油を海面にたらし、海中・海底の様子を伺い、タコなどを鉄製のカギで捕採した（三浦市初声村矢作・新倉 保氏聞書）ということから、たいした捕採漁具も必要ではなく、ガラスメガネが普及後も、それを使用する程度であったので、女性の参加も多かったのである。

しかし、磯船を使用しての磯漁となると、しだいに専門性が進んだとみてよい。

このことは本稿〔Ⅹ〕にも示したごとく、「民具は、それを使用する〈ヒト〉が専門化すればするほど分化し、数が増える」ということを前提として、すべての仕事において使用され、活用される民具はそれを使う〈ヒト〉が専門化すればするほど細分化するという民具分化、発展の法則性がそこにみられ、使用する漁具が増加してきた。その結果、女性の参加も限られた範囲にとどまるということになったといつてよい。また、磯船の他に、小型のイカダやタライ（船）も使われてきた。

「磯漁伝統の構造」の中で、この漁撈を特徴づけるものに「夜業」がある。

普通、昼間の仕事はあえて「昼業」とはいわないが、魚貝（介）類の中には昼行性のもの、夜行性のものがあり、

特に魚類の中の昼行性のものは夜間に寝むことになるので、夜間の方が捕獲しやすいことによる。

その結果、昼漁に対して「夜漁」がおこなわれるようになり、松明^{たいまつ}などの漁火を焚いて磯魚などの夜突きがおこなわれてきた。魚種としてはスズキなどが多い。

また、魚類の捕獲ばかりでなく、大分県の保戸島の事例でみた如く（本稿^[1]）、女性達は「ツカリイソ」といつて、夜間に膝まで海に入り、サザエなどを採取してきた事例もあるが、こうした事例は全国的に多い。

この外、神奈川県の三浦市城ヶ島では、夜おこなう海藻採取を「ヨイソ」と呼んできた。冬の季節の方が夜間に海水がひあがっているのので、厳冬の十二月、一月、二月が海藻の主な採取期になる。ヒジキ、ツノマタが主なものであった。

ヨイソは、月の出る夜におこなうのが普通であるが、闇の潮の時にあたる目もあるので、そのような時は、松の木の根元のヒデ（油の多く含んでいる部分）に火をつけて松明として使った。これをヒデマツと呼び、ヨイソやヨイカ（夜の鳥賊釣）の時のために普段から準備しておいた。こうした「付磯」での夜の漁（採取）には女性の参加がかせなかつた。

（二）ガラス導入以前の一事例

磯漁伝統の研究で明らかにすべき重要項目の一つに、海で「ノゾキメガネ」（水眼鏡・ガラス眼鏡・箱眼鏡など

ともいう)を使用する以前の漁撈方法についてである。

すなわち、ノゾキメガネ導入以前は、どのような方法で海中・海底の魚貝藻(魚介)類を見定めて捕採していたかということについてである。一般的には「海底を見通しやすくするために、米糠こめぬかを口に含み、それを海面に吹きつけたり、フグやサメの肝の脂をハシ(箸)の先などにつけて海面たらし、油膜を張ったりして工夫した。」とされているが、そうした漁撈方法が、わが国のどの地域で実際におこなわれてきた伝統漁法かとなると、その実態は必ずしも明らかではなく、個別的な調査結果の事例はありながらも、系統的に広い範囲の地域の実証的な事例をもとに俯瞰した結果をみる事ができない。したがって、本稿では「ガラス」を使用して「ノゾキメガネ」が導入される以前のことに関する実態調査にもとづく実証的一事例として、また、「まとめの一方法」としてこのことを明示し、しめくくりとしたい。

わが国におけるノゾキメガネ(見突き用の眼鏡)は、「明治十三年ごろ、この水眼鏡を商品化した人が東京深川にいたことが知られている。また、明治十六年の第一回水産博覧会に〈覗水器〉として、川漁に用いられる水眼鏡が二点出品された」とみえる。^{注(3)}

その後、板ガラスの国産化にともなって、明治二十年ころより急速に水眼鏡は普及し、明治時代の後半より大正の初期に、ほぼ全国の浦々に広まった。

しかも昭和にはいるとノゾキメガネの使用は、あたりまえの漁撈用具の一つになってしまったようである。最初の頃は、ガラスを通して初めて海底を見た時の驚きを「舟に持っていてのぞくと、何ント、海の底が陸の

通りにメエるじゃねえか、舟をガッパンコ、ガッパンコ、カーブラカして（揺って）みても矢ッ張り変ンねエ。全く不思議なもんだったな^{注(4)}。」とみえ、三浦三崎ではこの「カガミ」が明治二十年に使われるようになってボウチヨウ漁は広くおこなわれるようになったという。

ところが、昭和十六年に脱稿したとされる松下石人著『三州奥郡漁民風俗誌』の記述をみると、松下氏は僧侶なので、自分自身の体験的なことではないにしろ、ミルクヒ突きについて、「ミルクヒは海上に船を漕ぎ出し、ミルクヒツキのフシにて、船側より水眼鏡にて海底をのぞき突く。水眼鏡と云ふも極めて原始的なもので、只だ細長き、下部の開きたる形の箱である^{注(5)}」と記している。（略図あり・傍点は筆者による）

このように大変便利な発明品のノゾキメガネも、数十年後になると、あたりまえの原始的な漁撈用具の一つにかすぎなくなってしまうのである。

次に掲げた第一表から第四表までは、わが国にガラスが導入され、ノゾキメガネが普及する以前の実態を調査した結果および、古文獻等から引用した全国各地の実状について示したものである。

ここで、「ガラス導入以前」にどのような方法で海中・海底を見定めて、見突き漁をおこなってきたかについてみると、七十三事例のうち、(1)油（脂）を使ったがその種類は不明であるもの九件で最も多い。(2)アワビのワタ（内臓）を使ったが三件、(3)イカのワタ（内臓）を使ったが三件、(4)イワシの油を使ったが三件、(5)サメの油を使ったが二件、(6)クジラの油を使ったが二件である。この中でクジラの油を使用する事例についてはいずれも古文獻からの引用事例で、聞き取り調査による事例ではない。

第一表 筆者がこれまで本稿に關しての論文で發表した調査結果

NO.	磯漁に關する調査地・地域	磯漁の呼称	ガラス導入以前	出典・その他
1	大分県津久見市保戸島	イサリ	ハコフグ・魚油	拙稿〔I〕
2	大分県津久見市四浦（落ノ浦）	イサリ	不明	右に同じ
3	島根県隠岐郡海士町北分（部）	カナギ	アワビのワタ（ツノ）	〃〔II〕
4	山形県西田川郡温海町大字早田（鼠ヶ関）	イソミ	アワビのワタ	〃〔III〕
5	山形県酒田市飛島	イソミ	不明	〃〔IV〕
6	静岡県伊東市美留田	フシツキ	不明	〃〔V〕
7	静岡県伊東市川奈	ツキンボ	油（種類不明）	右に同じ
8	静岡県沼津市内海小海	イソヅキ	他（植物性の油） ナタネアブラ・	〃〔VI〕
9	静岡県田方郡土肥町八木沢	ツキンボ	不明	右に同じ
10	新潟県岩船郡粟島	イソミ	油（種類不明）	〃〔VII〕
11	新潟県両津市（内海府）北小浦	イソネギ	カスベやイワシの 油・イカの内臓	〃〔VIII〕

19	長崎県長崎市小ヶ倉柳	ホコツキ	不明	〃
18	長崎県西彼杵郡大瀬戸町向島下波 ^{しもはな}	ホコツキ	エイの油(内臓)	〃
17	長崎県西彼杵郡崎戸町本郷今泊	ホコツキ	不明	右に同じ
16	長崎県西彼杵郡崎戸町西中戸	ホコツキ	不明	〃 〔XI〕
15	大分県臼杵市大字大浜(津留)	イソツキ	不明	〃 〔XI〕
14	神奈川県三浦市城ヶ島	ボウチヨウ	フグ・サメの内臓の油・米ぬか	〃 〔X〕
13	北海道利尻郡利尻富士町篤泊字栄町	イソマワリ	不明	〃 〔IX〕
12	新潟県佐渡郡相川町(外海府)北狄	イソネギ	イカの内臓	拙稿 〔VII〕

第二表 筆者がこれまで本稿以外に発表した論文(報文)の調査結果

23	徳島県鳴門市瀬戸町北泊	イサリ	夜(コエマツ)	右に同じ
22	徳島県阿南市橘町西浜	イサリ	麦のヌカ	「学芸員課程紀要」(9)
21	愛媛県西宇和郡保内町(西町) ^{ほなうちよう}	イサリ	不明	右に同じ
20	愛媛県八幡浜市舌間 ^{したま}	ホコツキ	不明	「学芸員課程紀要」(7)

35	岩手県気仙郡三陸町吉浜字根白	コリ ヨウ	不明	
34	岩手県陸前高田市根崎	コリ ヨウ	不明	
33	岩手県大船渡市末崎町字泊里	コリ ヨウ	不明	
32	秋田県男鹿市戸賀字塩浜	イソマワリ	不明	
31	青森県西津軽郡深浦町	イソマワリ	油（種類不明）	
30	青森県北津軽郡小泊村	イソマワリ	油（種類不明）	
29	青森県八戸市大字鮫町字大作	ナギマ	イワシの油	

第三表 筆者がこれまで調査を実施したが未発表の調査結果

28	新潟県三島郡出雲崎町尼瀬	イソミ	サバ・ブリ・サメの油	〔海事史研究〕 ⁽³⁷⁾ 〔尼瀬の裸潜水漁〕
27	千葉県夷隅郡御宿町岩和田	ミヅキ	不明	〔学芸員課程紀要〕 ⁽¹²⁾
26	神奈川県横須賀市秋谷（久留和）	ミヅキ	不明	〔学芸員課程紀要〕 ⁽¹¹⁾
25	千葉県富津市金谷	ミヅキ	不明	〔学芸員課程紀要〕 ⁽¹⁰⁾
24	広島県沼隅郡沼隅町大字能登原	イサリ	昼（不明） 夜（タイマツ）	〔共同研究報告書〕 （二〇〇一年度）

49	48	47	46	45	44	43	42	41	40	39	38	37	36
長崎県上県郡上県町佐護湊	佐賀県松浦郡呼子町大字呼子	徳島県海府郡海陽町浅川	山口県大島郡久賀町大字久賀(周防大島)	島根県浜田市元浜町	島根県八束郡島根町加賀	福井県丹生郡越前町左右	三重県尾鷲市須賀利浦	愛知県知多郡南知多町大字豊浜字新居	神奈川県中郡大磯町	神奈川県逗子市小坪	茨城県北茨城市大津町	福島県いわき市小名浜下神白三崎	宮城県気仙沼市大島字長崎
イサリ	ネリ	イサリ	イサリ	イソミ	カナギ	イソミ	ノゾキ	イソバタ	ワカメトリ	ミヅキ	ミヅキ	ミヅキ	コリョウウ
不明	ナタネアブラ	不明	不明	魚の油(魚種不明)	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明

第四表 筆者以外の調査者による調査結果や文献（報告書）からの引用

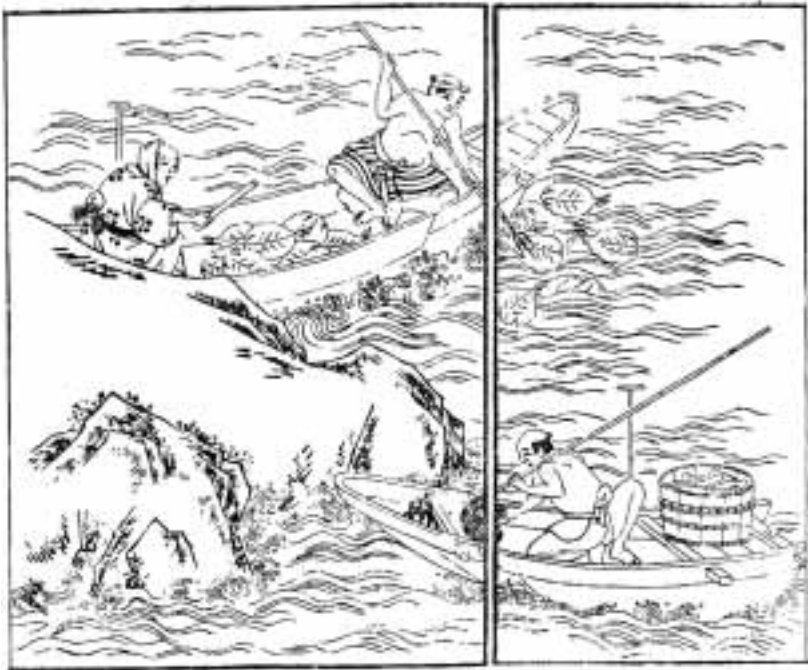
61	島根県知夫郡知夫村字多沢（隠岐）	カナギ	不明	報告書
60	静岡県清水町	視漁 ^{ソキ} ・磯突	なにも使用しない	『静岡縣水産史』
59	新潟県佐渡郡小木町	イソネギ	イカのワタ（内臓） コーナゴの油	『磯漁の話』
58	神奈川県逗子市小坪	ミヅキ	イカのワタ（内臓） イワシの油	『書かれない郷土史』
57	神奈川県三浦市三崎	ボウチヨウ	米ぬか・フグや サメの肝の油	『海鳥のなげき』
56	青森県下北半島尻屋	ソコミ	アワビのウロ（内臓）	『人類科学』 ⁽¹⁸⁾ 九学会連合会
55	新潟県村上市	ヨソミ	不明	〃
54	岩手県三陸海岸一帯	ガラス	不明	〃
53	青森県青森湾（陸奥湾）	ヤストリ	不明	〃
52	南西諸島	イザイ	不明	〃
51	京都府久美浜湾	ヤスヅキ	不明	右に同じ
50	千葉県木更津市	メヅキ	不明	メヅキ 『磯漁の話』

73	愛媛県佐田岬半島	イサリ	不明	「海事史研究」 (三・四合併号)
72	海鼠 ^{なまこ} (特定の産地をあげていない)		クジラの油	『日本山海名産図会』
71	讃州海鼠捕(小豆島)		熬 ^{いりご} 海鼠の汁・ クジラの油	『日本山海名産図会』
70	愛知県能美町小中山	カガミ ノドキ	不明	『民具論集』(3)
69	兵庫県淡路島	鰈 ^{かれい} イサリ	なにも使用しない	第二回水産博覧会 出品図画
68	三重県(志摩国) 答志郡答志村(答志島)	採藻	油(種類不明)	『三重県水産図説』
67	山口県大島郡(周防大島)	イサリ	油(種類不明)	『周防大島を中心と したる海的生活史』
66	熊本県(地域の特定なし)	突鉾漁(鉾漁)	魚油(種類不明)	『熊本縣漁業誌』
65	長崎県西彼杵郡大瀬戸町	ホコツキ	エイを煮た油	『日本漁業史論考』
64	石川県鳳至 ^{ふぎし} 郡能都町	アサリ	魚油(種類不明)	『能都町史』 (漁業論)
63	徳島県(地域の特定なし)	イサリ	不明	『徳島県漁具漁 法概調』
62	島根県八束郡美保関町大字雲津	カナギ	不明	報告書

その他、ハコフグの油・フグの油・カスベの油・コナゴの油・エイの油・サバの油・ブリの油・イリコ（ナマコ）の汁などが使用されていたことがわかる。以上のような水産動物の油は、イワシを煮て^{しめかす}粕を製造する時のように規模の大きなものではなく、必要に応じて自家製造をしたものか、あるいはクジラの油のように商品として流通していたものを購入しての使用であったと思われる。

いずれにしろ、食用になる魚種もあることを考慮すれば、肉は食用に、内臓は煮て油にという利用方法であったのであろう。

その他、動物性の油とは別に、^{こめぬか}米糠・麦糠・ナタネ（菜種）油などの植物性の油が使われてきた事例を見ることができる。麦糠というのは明瞭でないが、徳島県阿南市橘町西浜の調査結果の事例に「ムギヌカを海面にまいた」とある。（筆者の調査による）また、夜



右下「^{なまこ}海参」とり（『日本山海名物図会』）より

間の操業には松明が使用されていた事例をみることができる。

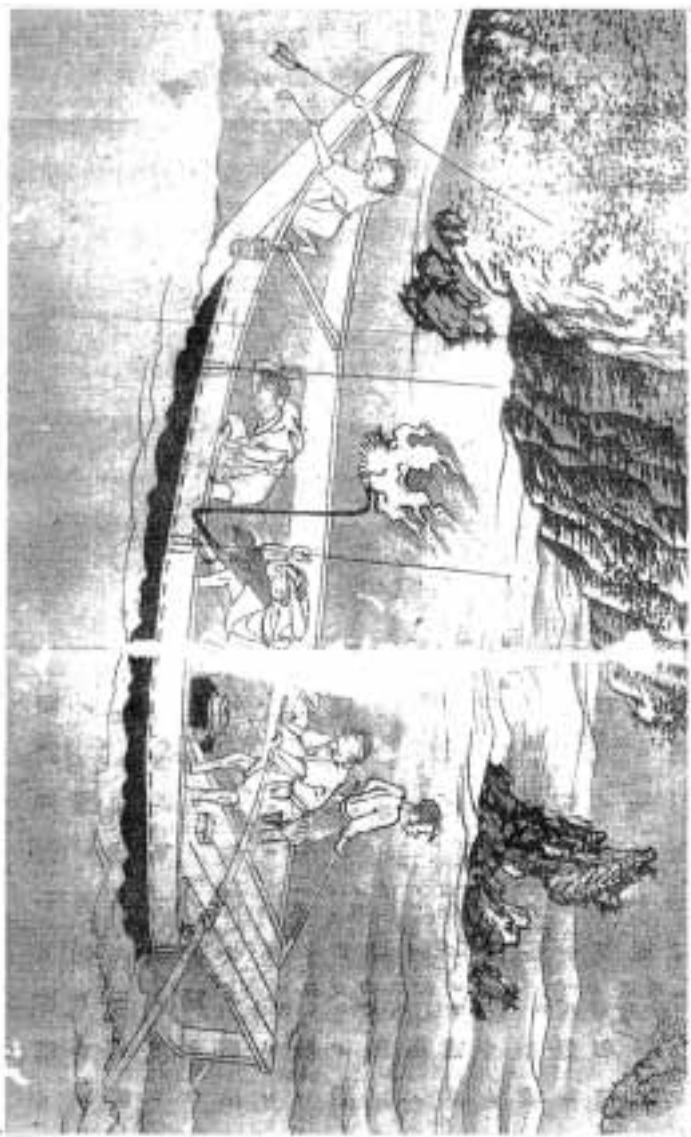
この方面の調査事例は今後も継続することにより、結果の増加は可能であろうが、これまでの調査結果でもわかるように、すでに忘れられてしまい伝承されておらず、不明になってしまった地域の調査結果が多いことから、あまり期待できない。したがって、早急な調査が必要となる。また、これまで各地域でおこなわれてきた漁撈習俗等にかかわる調査の結果を渉猟することにより、さらに古文獻・古文書等の中から索引することにより、さらに充実したものにしていく必要がある。

次に、ガラス導入以前の見突き漁について『日本山海名産図会』をはじめ、『日本山海名物図会』、『熊本縣漁業誌』などに操業の様子を描いた図絵が示されているので、ここに掲げ、見突き漁の補強^{なまこ}しておく。

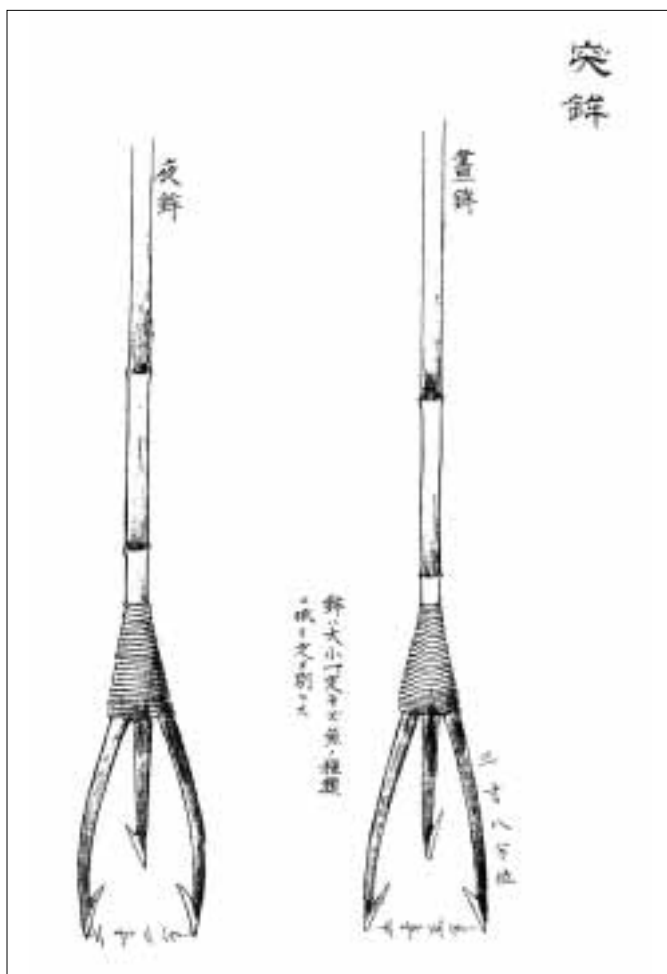
『日本山海名産図会』には「讃州海鼠捕の図」が描か



讃州海鼠捕（『日本山海名産図会』）より



突針漁（『熊本縣漁業誌』より）



突 鉾
(『熊本縣漁業誌』より)



津軽昆布採之図 (大日本物産図会) より
 昆布採取はカマで刈り取る (ミズメガネは使用しない)

れ、船上より竹筒らしきものから、海面にクジラの油を流している様子が見られる

また、『日本山海名物図会』には「油壺」か「油瓶」あぶらがめのようなものが船のオモテに描かれているのが見える。

さらに、『熊本縣漁業誌』の「突鉾漁」の項目には、オモテの一人が竹筒らしき物から魚油を海面に流している様子が描かれているが、残念ながら魚油の種類については記載がない。そして「夜業」であることを示すが如く松明が焚かれている。

第四表でも示したが、『三重県水産図説』中の答志郡答志村（答志島）の項に、「採藻」をおこなうための漁具が描かれ、その中に「油瓶」^{あぶちがめ}の図が示されている。しかし、油の種類についての記載はない。以下あわせて上述の古文献等の記述を引用しておく。

『日本山海名産図会』の「巻之四」に、「讃州海鼠捕さんしゅうゆうなまこをとり」と題した図絵が掲げられている。

その「生海鼠（なまご）（發海鼠（はりご）・海鼠腸（このわた）」の解説をみると、一是般品（人（ひと）や神（かみ）に供（とも）する、もの）中の珍貴（ちんぎ）すべき物なり。江東（近江より東・東日本）にては尾張（おとぎ）和田、参河（まき）柵（さく）（佐久）の島、相模（さうも）三浦、武蔵（むさし）金沢、西海（せいかい）にては讃州（さうしゅう）小豆島（さうじま）最も多く、尚（なほ）北国（きたこく）の所々（ところどころ）にも採（と）れり。中華（ちゅうか）は甚稀（しんき）なるをもつて驢馬（ろば）の皮（かわ）又（また）陰莖（いんぎ）を以（もつ）て作り、麝物（じやくぶつ）とするが故（ゆゑ）に彼国（かこく）の聘使（へいし）商客（しやうかく）の此（こ）に求（もと）め帰（かへ）ること夥（おほ）し。是（こゝ）は小兒（せうに）虚羸（きよゐ）の症（しやう）に人參（じんじん）として用（もち）ふ故（ゆゑ）に、時珍（しちん）食物本草（じふぶつほんそう）には海參（かいじん）（蔘）と号（なづ）く。又（また）奥州（おくしゅう）金花山（きんかさん）に採（と）物は形丸（かたちまる）く色（いろ）は黄白（わうはく）にて腹（はら）中に砂金（さご）を含む。故（ゆゑ）に是（こゝ）を金海鼠（きんかいご）と云（い）ふ。

漁捕は沖に取るには網を船の舳へさきに附つて走れば、おのずから入るなり。又海底の石に着たるを取るには、即斃いりこ海鼠の汁又は鯨の油を以、水面に點滴すれば塵埃ちりを開きて水中透明底を見る事鏡に向むかうがごとし。然しかりて撚網たまたみを以て是をすくう。…以下略」とみえる。（傍点は筆者）

このように「讃州（讃岐・現在の香川県一帯）」における「海鼠なまこ」捕りは、同書に「小豆島の産は大にして味よし」とみえるところから、かなりの特産品であつたのであろう。

図示されている二艘の漁船上には六人の漁師が海鼠採取をおこなっているが、竹筒のようなものが四本見え、そのうちの二本からは海中に「熬海鼠いりこの汁または鯨の油」をたらししている様子が描かれている。（図参照）

「海參なまこ、唐子とうご共とも云。漁人これを取にはくじらの油をちよくにいててこよりにつけて海へ入るれば、海水そこまで見えすくなり。其時長きかいだまにてすくい取也。かいだまは柄の附たる小網也。」とみえる。（傍点は筆者による。平瀬徹斉『日本山海名物図会』巻之五・宝暦四年版・一七五四年）

なまこを「海參」と表記することについては、寛政十一年版（二七九九）の『日本山海名産図会』（木村孔恭）に「是は小兒虚羸こゑりの症に人參もちゆとして用る故に、時珍食物本草じしんに海參かいじん（蔘）と号く」（傍点筆者）とみえるが、『日本山海名物図会』に、産地については明記されていない。

したがって、「くじらの油」を使用して海中・海底を覗くということは、ごく一般的なことであるとしかいえないであらう。

時代はくだって、明治時代の資（史）料になるが、明治二十三年刊行の『熊本縣漁業誌』（下）（熊本縣農商課）の「突銚漁」の項に「銚漁」とみえる。その解説中に、夜は「篝火ヲ焚キ水中ヲ照ラシ」：「海水汚濁ナルカ又ハ

漣波ヲ生スルコトアリテ水底明亮ナラサルトキハ魚油ヲ撒布シテ透明ナラシム」(傍点は筆者による)とみえ、絵図をそえている。(絵図参照)

掲げられた「突鉾漁」と題する絵図には一艘の漁船に五人の漁師が乗組み、そのうちの二人は専門に櫓を押し、残る三人はトリカジ側(進行方向左側でオモテ一人、ドーノマ一人、トモ一人がそれぞれ「突鉾」を持って魚突をおこなっている。

そのうちのオモテにいる一人は「船舷」に竹筒のような道具を吊し、海面に魚油を撒いている様子が描かれており、篝火もたかれている。一艘に五人も乗って操業する「突鉾漁」となれば、かなりの漁獲がなければならないといえよう。特に魚種についての記載は明らかではないが、同書中の「突鉾」の図に「昼鉾」・「夜鉾」の漁具の區別が図示されているところを見ると、かなり専門化されていたことが伺われる。(図参照)

以下、昭和年代に入ってからのことだが、二事例の聞き取り調査の結果を引用しておく。

鹿児島県庵美大島の笠利町須野において、潜水用のメガネを使用する以前の事例として、「この地区の森義利氏(大正十四年生)の話によると、お爺さんの代には水眼鏡はなく、水面に油を落して夜光貝などを見つけて捕ったが、ガラスが手に入るようになってからすぐには、サトイモを切って穴をくりぬいて、それにガラスを貼りつけて、片目で水中を見たものであったという。その後、沖縄の人が集団でやってくるようになってからメガネが使われるようになった。森氏の父は大工と漁師の兼業をしており、メガネ作りが上手であったため、須野の人々や他地区からまたのみに来る人が多かったという。」

また、「須野に糸満漁夫が来はじめたのは明治の末ごろであつたらしい。」

糸満漁夫は「追い込み網漁」をおこなうためにやって来たのである。（田村 勇『海の民俗』雄山閣・一五二頁・一九九〇年）

第二次世界大戦（太平洋戦争）中の、比較的古い昭和十九年に発刊した木島甚久^{きじまじんきゆう}著『日本漁業史論考』には調査地が特定された「家船」に関する記載がある。

この調査は、著者自身が、当時、長崎県島原半島の雲仙に近い橘湾（干々石湾）の干々石の海浜に住んで、遙かに天草灘を望みながら調査研究をかさねた「家船研究」であるだけに信憑性の高い資料であるといえる。

その「瀬戸村家船」（長崎県西彼村郡大瀬戸町・第四表⁽⁶⁵⁾に引用）の報告の中に、「エブネに磯目鏡を用ひたるのは、さう古いことではない。以前、波の立つ日には油を流がし陽を遮って船上から魚の動きを見定めて鉾を投げた。その油にはエイ魚を煮た油を用ひ、その残りは燈油にした。」とみえる。

油をとるためにはエイの内臓も一緒に煮たのであろう。

以上、全国各地における「ガラス導入以前」の事例をみてきた。

各地域では比較的入手しやすく、安定して入手できる油（脂）で、しかも経済的に負担のかからないものが選ばれたとみることができる。したがって種類は動物性の油であろうと植物性の油であろうと、あまり関係なしに使用してきたとみてよい。

しかし、三浦市三崎の事例のように「米糠」を口に含んで海面にふきつけるというような作業は、海水で口を濯すすぐことはできたとはいえ、苦勞が大きかったであろう。

(三) 研究の展望と結論にむけて

―残された今後の課題―

以上十二回にわたり、本稿関連では十九地域、本稿関連以外に発表した各地域を含めると全国二十八地域の事例をみてきた。

これらの調査は系統的な内容でおこなったため、比較研究が可能であることが前提になっている。

本稿においても磯漁の構造について言及したが、構造的な把握やその展開に関しては、対象をいくつかの側面からとらえることにより異なる場合があるので、今後とも再考してみたいと考えている。しかし、現段階においては本稿で示した側面での見方や考え方が最も良いと思う。

また、これまで十二回にわたる事例の調査結果の報告の中では先行研究（研究史）についてふれることができなかった。今後の残された課題として、学史をあらためてみなおす必要を強く感じている。

また、これまで全国各地域の調査をおこなってきたが、調査地はすべて磯漁伝統の濃度の高い地域とは限らない。

民俗学あるいは文化人類学的な調査においては、今日、行政的に定められた都道府県・市区町村などの自治体を意識しての調査は意味をもたないが、それでも行政的な区画は、一応、調査地の目安にはなる。

このような立場から俯瞰した場合、太平洋側では茨城県、日本海側では富山県においては磯漁伝統としてみるべきものがほとんどない。ただし、上述した如く、行政区画の調査地選定は、民俗学的には意味がないことを、あらためて強調するとともに便宜的にすぎないことを明らかにしておきたい。

さらに、今後、研究の展望と結論にむけておこなわなければならない作業は、現地調査を実施して事例を増やさなければならぬことは当然だが、特に、和歌山県・兵庫県・京都府・大阪府・香川県・熊本県・宮崎県・鹿児島県の資料を加えたい。その他の作業（デスク・ワーク）としては、見突き漁の民俗語彙を一覧表にまとめて日本全国を俯瞰できるようにすることで、それは磯漁の漁法呼称の地域差・分布を知る上で重要であるといえる。

次に、使用する漁撈用具の名称・形態・使用方法・材質またはその変遷、導入の経路・背景とその歴史などを明らかにすること。以上のような結果をふまえて、地域的な特色あるいは全国的な普遍性を見定めること。あわせて、全体の考察をとおして、法則性をみちびきだすことなどが残された課題となる。

参考文献及び引用文献

木島甚久^{じんきゆう}『日本漁業史論考』誠美書閣 六〇頁～六一頁 一九四四年

内海延吉^{のぶきち}『海鳥のなげき』いさな書房 一九六〇年

辻井善弥『磯漁の話』北斗書房 一九七七年

松下石人『三州奥郡漁民風俗誌』渥美町教育委員会 一九七〇年

注

(1) 拙著『海浜生活の歴史と民俗』『海藻採取と習俗』慶友社 二〇一頁～二〇二頁 二〇〇五年

(2) (3) 日本民具学会編『日本民具辞典』(株)ぎようせい 五四九頁 一九九七年

(4) 内海延吉『海鳥のなげき』いさな書房 一五五頁 一九六〇年

(5) 松下石人『三州奥郡漁民風俗誌』渥美町教育委員会 七四頁 一九七〇年